

Класс: 9 Дата: 03.12.2021 Предмет: Технология
 Ф.И.О. учителя: Саландина Ольга Владимировна

Технологическая карта урока

Тема: Чай. Заваривание чая.		Тип урока: Урок открытия новых знаний
Цель: Познакомить учащихся с различными сортами чая, их особенностями. Правилами заваривания и употребления.		
Цель учащихся: Изучить разные сорта чая. Узнать правила заваривания и традиции употребления разных сортов чая.		
Задачи: Находить и отбирать информацию о различных сортах чая. Поделиться результатами поиска информации о различных сортах чая. Узнать особенности их производства, заваривания и употребления. Проводить органолептическое и лабораторное исследование различных сортов чая. Выполнить лабораторную работу № 13 «Исследование разных сортов чая» Продегустировать чай разных сортов. Актуализировать словарь характеристик чайного листа, заваренного настоя и аромата чая. Проанализировать и сравнить полученные результаты.		
Планируемые результаты		
Предметные: Знать особенности, историю и регионы производства основных чайных сортов. Знать правила заваривания чая разных сортов. Уметь проводить описание сухого вещества и заваренного чая.	Метапредметные: <i>И:</i> выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме. Подбирать из лексического словаря эпитеты и прилагательные для описания предметов, явлений и свойств. <i>Р:</i> формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату	Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

	К: понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы. Вежливо взаимодействовать в рабочих группах, выстраивать деловые коммуникации.	
Межпредметные связи: География (распространение чая и регионы произрастания и производства). История (распространение традиции употребления чая в мире). Биология (чайный кустарник, почка, соцветие, побег, лист, особенности произрастания). Химия (разведение сахара, реакции окрашивания жидкости при катализации температурой, кислотой (лимон), сахаром). Физика (нагревание), ОБЖ (безопасное поведение и оказание первой помощи)		
Ресурсы урока		
Для учителя: Рабочая программа Учебник «Технология ведения дома», 5 класс для учащихся общеобразовательных организаций Н.В.Сииница, В.Д. Симоненко, М., «Вентана-Граф», 2018.- 192 С. ИЛ. Компьютер Проектор Методические разработки - Презентация	Для учащихся: Учебник «Технология ведения дома», 5 класс для учащихся общеобразовательных организаций Н.В. Сииница, В.Д. Симоненко, М., «Вентана-Граф», 2018.- 192 С. ИЛ., стр: 29-37 Карточка рефлексии Чайный словарь Чайная карта: «Умное чаепитие»	
Ход урока		
Содержание деятельности учителя	Содержание деятельности обучающихся	
Актуализация необходимых знаний		
Целеполагание и постановка задач: Показ видеотрейкера «Производство чая» Обращает внимание на информационные стенды кабинета, просит предположить из их содержания о чём пойдёт речь на уроке.	Определяют и формулируют тему и цель урока. Обмениваются мнениями, строят речевые высказывания, задают вопросы, делают выводы.	
Мотивация познавательной деятельности: https://www.youtube.com/watch?v=qPYIWxYDGTo		
Предлагает экспертам (девочкам, которые на прошлом уроке захотели подготовиться и выступить в этой роли) рассказать об истории и географии чая, об особенностях	Эксперты с опорой на свои презентации, выполненные дома, делятся открытыми знаниями (для них это работа по анализу, отбору и систематизации информации из различных источников (при подготовке) и	

<p>разных сортов чая (зелёный, белый, чёрный, улун, хризантема) Учитель задает вопрос: как из одних и тех же листочков и почек получается столько разных сортов, предлагает обратиться к личному опыту вспомнить чем отличаются разные сорта чая. О существовании каких они сегодня слышали впервые Какой чай предпочитают в их семье Какие правила заваривания чая существуют, какие традиции заваривания приняты в их семье</p>	<p>формирование умения доносить информацию в устной форме, стоит короткий тематический доклад на основании отобранной информации), остальные активно слушают, задают вопросы -на основе мыслительных операций сравнения и обобщения выявляют существенное понятие «сорт чая» Отвечают на вопросы учителя опираясь на жизненный опыт и вновь открытые знания Проявляют эмоциональное отношение к учебно-познавательной деятельности.</p>
Организация познавательной деятельности	
1 этап урока	
<p>Предлагает выполнить лабораторную работу по анализу свойств 5 разных сортов чая органолиптическим способом (зелёный, чёрный, белый, улун, хризантема) Раздаёт на приборные пластины сухой материал 5 образцов чая, предлагает рассмотреть чайный материал каждого из предложенных образцов и занести в «Чайную карту» полученные наблюдения (цвет, размер, скрученность, наличие посторонних добавок), затем растереть сухой лист – проанализировать хрупкость при растирании, аромат сухого материала. Для активизации словарного запаса предлагает воспользоваться Чайным словариком эпитетов и прилагательных, подготовленным для них учащимися старших классов. Предлагает заварить каждый из сортов чая, акцентируя внимание учащихся на правила, температуру и традиции употребления именно этого сорта чая. Поочерёдно заваривает на центральном столе каждый из сортов чая в прозрачном чайнике, предлагает понаблюдать и записать как раскрывается чайный лист в</p>	<p>Работают в группах по 5 человек Рассматривают, пробуют, анализируют сухой чайный материал, называют обнаруженные свойства сухого чайного материала, обсуждают в группе полученные данные, заносят в «Чайную карту» результаты исследования. Называют самостоятельно или при помощи «Чайного словарика» выявленные свойства.</p>

<p>воде, как (интенсивность, яркость, прозрачность) окрашивается настой. Разливает каждый из сортов чая в дегустационную мензурку и в химическую колбу, которая стоит на каждом столе. Предлагает проанализировать цвет, степень прозрачности, терпкость, аромат чая, занести полученные данные в</p>		
Подведение итогов		
<p>Предлагает сформулировать главный вывод урока: «Технологический процесс при одинаковом исходном материале формирует разный конечный продукт, это очень хорошо видно при анализе свойств разных сортов чая».</p>		
Рефлексия:		
		Анализируют полученные на уроке знания
Самоанализ		
Достижения	Сложности	Предложения
<i>Вид планируемых учебных действий</i>	<i>Задачи</i>	<i>Планируемый уровень достижения результатов обучения учащихся</i>
Предметные	Изучить понятия санитария, гигиена, кулинария	
Регулятивные		
Познавательные	Освоить опыт критического отношения к получаемой информации на основе её сопоставления с информацией из других источников и с имеющимся жизненным опытом	
Коммуникативные		
Личностные		